



**Kochen
mit Globus**

**Ziegenkäse Crostini
mit Rote Bete und
gerösteten Walnusskernen**



Zutaten:

1 Baguette
30 ml Olivenöl nativ
12 Stängel Thymian
Fleur de sel

70 g Walnusskerne
1 EL Olivenöl nativ
1 TL brauner Zucker
Fleur de sel
Cayennepfeffer

2 EL Balsamico Creme Feige
1 Limette
2 TL flüssiger Honig

6 EL Olivenöl nativ
500 g Rote Bete gegart (Vakuum)
Saft aus der Rote Bete-Verpackung
Salz, schwarzer Pfeffer

2 x 200 g St. Maure
Ziegenkäserolle
St. Maure
4 frische Feigen
1 EL Feigensenf
1 Bund Basilikum

*Dazu passt:
Ein Riesling von der Saar*



4 Personen



30 Min.



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus



Zubereitung:

Backofen auf 210 °C vorheizen. Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und mit Thymian belegen. 10 Min. goldgelb rösten und danach auf dem Backblech auskühlen lassen.

Die Walnusskerne grob zerkleinern und mit etwas Öl in einer Pfanne unter ständigem Rühren rösten. Mit Zucker bestreuen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Für die Vinaigrette in einer kleinen Schüssel die Balsamico Creme, Honig, Saft und Abrieb der Limette, den Rote-Beten-Saft, Salz und Pfeffer leicht verrühren. Olivenöl einrühren und 10 Min. ruhen lassen.

Rote Bete mit einem Messer oder Küchenhobel in 2–3 mm dicke Scheiben schneiden. Direkt auf die späteren Servierteller verteilen und großzügig mit der Vinaigrette begießen.

Die Feigen in dünne Scheiben schneiden und auf den Crostini verteilen.

Den Ziegenkäse ebenfalls in Scheiben schneiden und auf den Feigen verteilen.

Ziegenkäse mit Feigensenf bestreichen und erneut für 3–5 Min.

in den heißen Ofen geben. Die Rote Bete mit Basilikumherzen und Walnusskernen üppig dekorieren. Crostini separat reichen.

